فَسْئَلُوْٓا اَهْلَ الذِّكْرِ اِنْ كُنْتُمْ لَا تَعْلَمُوْنَ ۝ القرآن

FAIZANE TAJUSHSHARIAH JARI RAHEGA

SHAR'EE COUNCIL OF INDIA BAREILLY SHARIF

شرعی کونسل آف انڈیا
(بریلی شریف)

سولہواں فقہی سیمینار
۱۴۴۰ھ/۲۰۱۹ء

موضوع: ۱

جیلیٹن آمیز دواؤں اور غذاؤں کا شرعی حکم

Taaj-al-Shari'ah Foundation, Karachi, Pakistan.

پیشکش

تاج الشریعہ فاؤنڈیشن

www.muftiakhtarrazakhan.com

0092 303 2886671 /makhtarraza1011

وارثِ علومِ اعلیٰ حضرت نبیرۂ حجۃ الاسلام جانشین مفتی اعظم ہند جگر گوشۂ مفسر اعظم شیخ الاسلام والمسلمین قاضی القضاۃ تاج الشریعہ

حضرت علامہ مفتی الشاہ محمد اختر رضا خان قادری ازہری رحمۃ اللہ علیہ

اور خانوادۂ اعلیٰ حضرت کے دیگر علمائے کرام کی تصنیفات اور حیات و خدمات کے مطالعہ کے لئے وزٹ کریں

Waris e Uloom e Alahazrat, Nabirah e Hujjat ul Islam, Janasheen e Mufti e Azam Hind, Jigar Gosha e Mufassir e Azam Hind, Shaikh ul Islam Wal Muslimeen, Qazi ul Quzzat, Taj ush Shariah Mufti

Muhammad Akhtar Raza Khan

Qadiri Azhari Rahmatullahi Alihi

Or Khaanwada e Alahazrat k Deegar Ulama e Kiram Ki Tasneefat Or Hayaat o Khidmaat k Mutaluah k Liyae Visit Karen.

To discover about writings, services and relical life of the sacred heir of Imam Ahmed Raza, the grandson of Hujut-ul-Islam, the successor of Grand Mufti of India, his Holiness, Tajush-Shariah, Mufti

Muhammd Akhter Raza Khan

Qadri Azhari Rahmatullahi Alihi

the Chief Islamic Justice of India, and other Scholars and Imams of golden Razavi ancestry, visit

www.muftiakhtarrazakhan.com

Taaj-al-Shari'ah Foundation
Karachi, Pakistan.

تاج الشریعہ فاؤنڈیشن

0092 303 2886671 /makhtarraza1011

شرعی کونسل آف انڈیا

بریلی شریف

کے

سالانہ فقہی سیمنارز

میں ہونے والے

فیصلہ جات

دیئے گئے لنک پر ملاحظہ کیجئے

https://muftiakhtarrazakhan.com/shareecouncil/

بِسۡمِ اللّٰہِ الرَّحۡمٰنِ الرَّحِیۡمِ

سوال نامہ

سولہواں فقہی سیمینار شرعی کونسل آف انڈیا، بریلی شریف

{موضوع: جیلیٹن آمیز دواؤں اور غذاؤں کا شرعی حکم}

ترتیب: فیضان المصطفیٰ قادری ہیوسٹن امریکہ

اس دور میں بازار میں دستیاب دوائیں اور کھانے کی اشیا زیادہ تر غیر مسلم کمپنیاں اور کفار کے صنعتی ادارے تیار کرتے ہیں جو حلال وحرام کی تمیز کیے بغیر حسب ضرورت ہر طرح کی اشیا کی مدد سے غذائیں اور دوائیں تیار کرکے مارکیٹ تک پہنچاتے ہیں، جہاں سے عام مسلمان خرید کر اپنی ضروریات پوری کرتے ہیں۔

پوری دنیا میں عموماً اور مغربی ممالک میں خصوصاً مختلف دواؤں اور غذاؤں میں Gelatin (جیلیٹن) کا استعمال کثرت سے کیا جاتا ہے۔ جیلٹین ایک ایسا شفاف مادہ ہے جس کو دواؤں اور غذاؤں میں اس مقصد سے ملایا جاتا ہے تاکہ اس کی شفافیت باقی رکھتے ہوئے انھیں لطیف سا جماؤ دیدے اور اس کی لطافت باقی رکھے۔ اس کے علاوہ بھی اس کے مقاصد ہوتے ہیں۔ جیلیٹن کو پودوں اور مچھلیوں سے بھی بناتے ہیں، لیکن زیادہ تر اسے ''کولیجین'' (Collegin) سے بناتے ہیں۔ اور ''کولیجین'' جانوروں کے اعضا سے لیے جاتے ہیں، جن میں زیادہ تر خنزیر کے اعضا ہوتے ہیں، گائے وغیرہ سے بھی لیتے ہیں۔ معلومات عامہ کی مشہور ویب سائٹ ''وکی پیڈیا'' کے مطابق دنیا بھر میں جس قدر جیلیٹن تیار کی جاتی ہے اس میں 44 فیصد خنزیر کے چمڑے سے، 28 فیصد گائے کے چمڑے سے (جس میں ذبیحہ اور غیر ذبیحہ دونوں احتمال رہتا ہے)، 27 فیصد ہڈیوں سے (جس میں خنزیر کی ہڈی بھی ہوسکتی ہے) اور ایک فیصد دیگر اشیا سے تیار کی جاتی ہے۔

حالانکہ ہر دوا اور غذا میں لازمی طور پر جیلیٹن نہیں ڈالی جاتی لیکن جیلیٹن والی دوائیں اور غذائیں مارکیٹ میں اس قدر عام ہوگئی ہیں کہ لگتا ہے ان سے بچنا دشوار ہوتا جارہا ہے، کیوں کہ کچھ کیپسول کا اوپری خول بنانے، اور کچھ دواؤں کی بالائی قلعی میں ''جلیٹین'' استعمال کرتے ہیں، دہی، سیریل جو بچوں کی غذا ہے، کینڈی، ویٹامین کی گولیاں اور مختلف قسم کی Gel کریم اور سامان آرائش میں اسے ملاتے ہیں۔ اگرچہ اس بات کا امکان رہتا ہے کہ کوئی جیلیٹن حلال ذریعہ سے لی گئی ہو، لیکن ظن غالب یہی ہوتا ہے کہ جیلیٹن حرام ذرائع سے اخذ کی گئی ہے۔ ان حالات میں ضرورت ہے کہ اس قسم کی اشیا کے متعلق شرعی حکم دریافت کرکے لوگوں کو آگاہ کیا جائے۔

اس مسئلے کی پیچیدگی کا سبب یہ بھی ہے کہ لیبل پر جہاں Gelatin لکھا ہوتا ہے وہیں کچھ مصنوعات پر Gelatin Veg (یعنی پودوں سے تیار شدہ) یا Kosher Gelatin لکھا ہوتا ہے - ''کوشر'' لفظ یہودیوں کے نزدیک ''حلال'' کا مترادف ہے، اس کا مطلب ہوتا ہے کہ یہ اس جانور سے لی گئی ہے جو یہودیوں کے مذہب کے مطابق حلال اور ذبیحہ ہے۔ اگرچہ علمائے حنفیہ کے نزدیک اہل کتاب کے ذبیحے پر اختلافات ہیں، لیکن یہود کے ذبیحہ پر حلت کے حکم کو ترجیح دی گئی ہے، اس بنا پر غور طلب ہے کہ لیبل پر لکھے لفظ Kosher پر مسلمانوں کو کتنا اعتماد کرنا چاہیے۔

عمومی طور پر یہ کہا جاتا ہے کہ جو جیلیٹن حلال ذریعہ سے ماخوذ ہو وہ حلال ہے اور جو حرام ذریعہ سے ماخوذ ہو وہ حرام ہے۔ لیکن یہ معلوم کرنا ایک مستقل کام ہے کہ کون سی جیلیٹن کس ذریعہ سے لی گئی ہے، کیوں کہ عام طور پر لیبل پر اس کی تفصیل درج نہیں ہوتی، ہاں لیبل پر صنعتی ادارے کی جو تفصیل دی ہوتی ہے اس سے رابطہ کرکے جیلیٹن کا ذریعہ معلوم کرنا ممکن ہوتا ہے لیکن عموماً لوگ اس زحمت میں نہیں پڑتے، مسلمانوں میں جو لوگ بتوفیق الٰہی حرام وحلال کے تعلق سے زیادہ حساس ہوتے ہیں وہ جیلیٹن کی مصنوعات سے پرہیز کرتے ہیں، یا صنعتی ادارے سے رابطہ کرکے معلومات حاصل کرلیتے ہیں۔ (اسی سلسلے کی ایک انکوائری کا جواب اس سوال نامے کے ساتھ منسلک ہے)۔ لیکن عام مسلمان اتنے حساس نہیں ہوتے، وہ شراب، خنزیر کا گوشت، وغیرہ ایسی حرام چیزوں سے تو بچتے ہیں

www.muftiakhtarrazakhan.com

جوواضح طور پر معلوم اور محسوس ہوں، لیکن دیگر مصنوعات کے مشمولات (Ingredients) پر اس قدر توجہ نہیں دیتے، کہ اس میں کوئی حرام چیز تو نہیں پڑی، نہ تحقیق کی زحمت اٹھانا چاہتے ہیں۔ سبھی کو استعمال کرتے دیکھتے ہیں تو خود بھی استعمال سے دریغ نہیں کرتے۔ ان حالات میں یہ ضرورت دو چند ہو جاتی ہے کہ اس کا شرعی حکم دریافت کیا جائے کہ کیا ایسی اشیا پر حرمت و نجاست کا حکم لگے گا یا حلت کی بھی کوئی صورت نکلتی ہے؟

اس سلسلے میں مغربی ممالک کے علمی طبقے میں دو طرح کی رائے پائی جاتی ہے:

(۱) جو جیلیٹن حرام ذرائع سے کشید کی گئی ہے وہ حرام ہے اور کولیجین جن مراحل سے گزر کر جیلیٹن بنتی ہے اسے ''قلب ماہیت'' نہیں کہا جاسکتا، کیونکہ ان تمام مراحل پر ہونے والی تبدیلیوں کے باوجود اس کی کیمیاوی خصوصیات (Chemical Properties) نہیں بدلتیں، اس لیے حنفیہ کے نزدیک نجس چیز پر ''قلب ماہیت'' کے بعد جو طہارت کا حکم ہوتا ہے وہ یہاں متحقق نہیں، اور وہ ہر طرح کی تبدیلی پر نہیں ہوتا بلکہ اس کے لیے ضروری ہے کہ شی بدل کر اپنی ماہیت وحقیقت کے اعتبار سے کچھ اور ہو جائے۔

(۲) دوسرا طبقہ ہے جو اسے ''قلب ماہیت'' قرار دیتا ہے، کیوں کہ ''قلب ماہیت'' کے لیے تمام کیمیاوی خصوصیات کا بدل جانا ضروری نہیں، بلکہ کسی چیز میں ایسی تبدیلی ہو جائے کہ اس کا نام بدل جائے اور اس کی صورت اور مقصد بھی دوسرا ہو جائے اسی قدر کافی ہے، جیسا کہ خمر جب سرکہ میں بدل جاتی ہے تو قلب ماہیت کا تحقق ہو جاتا ہے حالانکہ سرکہ میں خمر کی تمام کیمیاوی خصوصیات (Chemical Properties) ختم نہیں ہوتیں۔

یہاں ناپاکی یا پاکی کا حکم معلوم کرنے کے لیے دو مختلف جہتیں اور بھی ہیں:

(الف) پہلی یہ کہ خنزیر چونکہ نجس العین ہے، اس لیے اس کے تمام اجزا ہڈی بال، کھال، گوشت اعصاب وعضلات ہر ہر جز ایسا ناپاک ہے کہ اس کے کسی ذرے میں پاکی کا احتمال نہیں۔ اسی کے ''کولیجین'' سے ایسا مادہ نکالا گیا جس میں رقیق کو گاڑھا کرنے کی خصوصیت پائی جاتی ہے تو وہ مادہ بھی اسی ذاتِ خنزیر کا حصہ اور ناپاک تھا جس کا حصول مقصود، اور اس کے حصول کے لیے مختلف مراحل سے گزارنا اس لیے نہ تھا کہ وہ مادہ بدل کر ماہیئت کے اعتبار سے کچھ اور ہو جائے، بلکہ اس مادہ کو دیگر مشتملات واخلاط سے خالصۃً جدا کرنے کے لیے سارے مراحل طے کیے گئے، تو وہ مادہ اصالۃً ناپاک ہی رہا، اور جس چیز میں کوئی ناپاک چیز ملا کر پکائی جائے وہ خود ناپاک ہو جائے گی۔ لہٰذا جیلیٹین آمیز اشیا پر ناپاکی کا حکم ہونا چاہیے۔

(ب) دوسری جہت یہ ہے کہ جیلیٹین جو خنزیر سے لی گئی ہو اس کی نجاست کے باوجود یہ مسئلہ اپنی جگہ پر ہے کہ ہر جیلیٹین کے متعلق یقین نہیں کہ یہ حرام ذرائع سے ماخوذ ہے، اور اس کا یقین ہے کہ جیلیٹین کے کچھ ذرائع حلال ہیں، اب جس دوا یا غذا کے مشمولات (Ingredients) میں جیلیٹین تو درج ہے اور ذریعہ نہ لکھا ہو تو اس میں نجاست وطہارت دونوں کا احتمال ہوا اور اصل شے مثلاً ''دہی'' پاک وحلال ہے، اب اس میں جو جیلیٹین پڑی ہے اس میں شک یا ظن ہے کہ حرام ہے، اور حلال چیز خلطِ حرام کے ظن سے حرام نہ ہوگی، بلکہ ابھی بھی حلال ہی رہے گی جب تک خلطِ حرام کا یقین نہ ہو جائے۔ اس کے لیے اُن جزئیات سے استفادہ کیا جاسکتا ہے جو مجدد اعظم امام اہل سنت اعلیٰ حضرت امام احمد رضا قدس سرہ نے فتاویٰ رضویہ شریف میں نقل فرمائیں۔

چنانچہ فتاویٰ رضویہ شریف قدیم جلد اول میں اعلی حضرت قدس سرہ نے رسالہ ''عطاء النبي لافاضة احكام ماء الصبي'' میں اس مسئلے کی پوری تحقیق فرمائی ہے کہ بچہ حوض کا پانی برتن میں لے کر دوبارہ اسی میں ڈال دے تو اب اس حوض کا پانی استعمال کرنا لوگوں کے لیے ممنوع ہو گیا، کہ ملک صبی مالِ مباح سے خلط ہو گیا۔ اس مسئلے کی پوری تحقیق کے بعد آخر میں اس کا حل پیش فرمایا، جس کا حاصل یہ ہے کہ جتنا پانی اُس بچے نے لے کر واپس اسی میں ڈالا اُس حوض سے اُسی قدر یا زیادہ پانی لے کر اُس بچے کو دیدیا جائے تو اب باقی سب حلال ومباح ہو گیا، اپنے استدلال میں اعلیٰ حضرت قدس سرہ نے متعدد جزئیات نقل فرمائیں جن میں چند ایسے بھی ہیں کہ ایک ناپاک چیز پاک سے خلط ہو گئی اور امتیاز نہ رہا تو اسی قدر الگ کر دیا جائے تو پاکی کا حکم ہو جائے گا۔ مثلاً: فرماتے ہیں:

''جیسے دائیں چلانے میں بیل ضرور پیشاب کرتے ہیں اور ناج کا ایک حصہ یقیناً ناپاک ہوتا ہے مگر متعین نہ رہا تو بعد تقسیم یا اس میں سے کچھ ہبہ یا صدقہ کرنے سے سب پاک ہو جائے گا کہ ہر ایک کہے گا ممکن کہ ناپاک دانے دوسرے حصے میں رہے یا گئے ہوں، یوہیں چادر پر ناپاکی کا یقین ہے اور جگہ معلوم نہیں یا یاد نہ رہی اور تحری کسی طرف نہیں پڑتی، کہیں سے پاک کر لی جائے پاک ہو جائے گی، کہ اب اس متیقن مبہم کی بقا میں شک ہو گیا۔ اور سب سے زائد وہ مسئلہ ہے کہ محرر مذہب

امام محمد رضی اللہ تعالیٰ عنہ نے سیر کبیر میں ارشاد فرمایا کہ ہم نے ایک قلعہ فتح کیا، اتنا معلوم ہے کہ اس میں ایک ذمی ہے مگر اسے پہچانتے نہیں، ان کفار کا قتل حرام ہے، ہاں اگر ان میں سے بعض نکل جائیں یا کوئی قتل کر دے تو اب باقیوں کا قتل جائز ہوگیا کہ وہ یقین مجہول اس شک سے زائل ہوگیا۔ (فتاویٰ رضویہ قدیم جلد اول صفحہ ۴۳۸ مطبوعہ رضا اکیڈمی)

واضح رہے کہ ان جزئیات میں جس چیز کے خلط ہونے کا یقین ہے اور اس کی نجاست یا حرمت کا بھی یقین ہے اور اب اس کی موجودگی مشکوک ہوگئی اس لیے اس کی طہارت کا حکم ہوا، اور زیر بحث مسلے میں جیلیٹن کی موجودگی کا یقین ہے، شک اس میں ہے کہ وہ جیلیٹین حرام ذریعہ سے ماخوذ ہے یا حلال ذریعہ سے، اس واضح فرق کے ساتھ کہ ایک میں موجودگی مشکوک اور دوسرے میں موجودگی متیقن غور کرنا ہوگا کہ کیا ایک کو دوسرے پر قیاس کر سکتے ہیں؟ ایک وجہ فرق یہ بھی سمجھ میں آتی ہے کہ ان جزئیات میں نجاست تمام اجزا میں شائع نہ ہوئی اور زیر بحث مسئلے میں جیلیٹن کل میں سرایت کیے ہوئے ہے۔

جیلیٹن کے متعلق پوری معلومات، مع ترکیب وصنعت کے مراحل اگلے صفحات پر ملاحظہ فرمائیں۔ ان تمام تفصیلات کی روشنی میں سوال یہ ہے کہ:

سوالات:

(۱) انقلاب ماہیت کی اصطلاحی تعریف کیا ہے؟ اور کیا یہ تعریف ''کولیجین'' سے ''جیلیٹن'' بنانے پر صادق آتی ہے؟ اور کیا اس کی بنا پر خنزیر اور دیگر حرام ذرائع سے بنائی گئی جیلیٹن حلال قرار پائے گی؟

(۲) اگر قلب ماہیت نہیں تو جس جیلیٹن کے متعلق یقین سے معلوم نہ ہو کہ یہ حرام ذرائع سے لی گئی ہے یا حلال ذرائع سے، اور احتمال دونوں کا ہو، کیا اسے اس ظن غالب کی بنا پر حرام قرار دیا جائے کہ وہ خنزیر سے لی گئی ہو؟ یا اس احتمال کی بنا پر حلت کا حکم ہوگا کہ ہوسکتا ہے حلال ذرائع سے لی گئی ہو؟

(۳) جیلیٹن پر مشتمل دوائیں اور غذائیں مارکیٹ میں عام ہوگئی ہیں اور عام مسلمان بھی اسے لیتے اور استعمال کرتے ہیں، حالانکہ جو خواص حلال وحرام کو اہمیت دیتے ہیں ان کے لیے بچنا مشکل نہیں، اور حلال متبادل بھی مارکیٹ میں مل سکتے ہیں، ایسی صورت میں عامۃ الناس کے استعمال کی بنا پر کیا اسے ''عموم بلویٰ'' قرار دے کر حلت کا حکم ہوگا؟

(۴) کیا عام مسلمان پر واجب ہے کہ ایسی دوا یا غذا خریدتے وقت لیبل دیکھ کر معلوم کریں کہ اس میں جیلیٹین تو نہیں ہے؟ اور ہو تو معلوم کریں کہ حرام ذرائع سے تو نہیں؟

(۵) اگر جیلیٹن آمیز اشیا پر حرمت کا ہی حکم ہے تو کیا تغذی یا تداوی کی کسی خاص صورت میں ان کے استعمال کی اجازت ہوگی؟ جواب اگر مثبت ہے تو وہ کیا صورتیں ہوسکتی ہیں؟

(۶) اگر عموم بلویٰ متحقق نہ ہو تو کیا اس بنا پر حرمت ونجاست میں تخفیف (کراہت تحریمی یا تنزیہی) کا حکم نکلتا ہے؟ کہ اس طرح کی چیزیں اب مارکیٹ میں عام ہوگئی ہیں اور ان سے بچنا ناممکن نہ سہی دشوار ہے۔

(۷) جس لیبل پر جیلیٹن کے معًا بعد یا کہیں پر کوشر (Kosher) لکھا ہو کیا اس کی طہارت وحلت کا حکم ہوگا؟ یوہیں لیبل سے یا صنعتی ادارے سے رابطہ کرنے سے معلوم ہوجائے کہ یہ جیلیٹن پودوں سے کشید کی گئی ہے تو اس پر حلت وطہارت کا حکم ہوگا؟

(8) کسی حلال چیز میں حرام شئی کی آمیزش کی خبر کوئی کافر دے تو شرعاً اس پر اعتماد جائز ہے یا نہیں؟

(اسکی بحث اعلی حضرت امام احمد رضا قدس سرہ کے درج ذیل دونوں رسالوں میں ملاحظہ فرمائیں: (1) الفقه التسجیلی فی عجین النار جیلی مشمولہ فتویٰ رضویہ ج :10 ص:50 تا84، (2) الاحلی من السکر لطلبة سکر روسر مشمولہ فتویٰ رضویہ ج:2، ص:87 تا 126)

فقہی جزئیات

فتاویٰ رضویہ میں ہے:

اسپرٹ واقعی شراب بلکہ سب شرابوں سے تیز وتند ہے حتی کہ اپنی تیزی کے سبب سم ہوگی مذہب معتمد مفتی بہ یہ ہے کہ ہر مائع مسکر کا ایک قطرہ بھی حرام اور نجس ہے لہٰذا اشیائے خوردنی نیز ادویہ میں اس کا استعمال مطلقاً حرام ہے۔ انگریزی ٹنچروں میں عموماً اسپرٹ ہوتو کھانے پینے کے سوا رنگنے وغیرہ میں جہاں خود اس کو چھونا لگانا پڑے وہ بھی ممنوع وناجائز ہے، صرف کپڑوں میں فقیر کے نزدیک عموم بلویٰ حکم طہارت ہے۔ (فتاویٰ رضویہ ۱۰/۸۹ قدیم)

اسی میں ہے:

تاڑی اور سینڈھی قریب قریب ہیں، کہ تاڑی بھی نارجیل ہی کی ایک نوع ہے اگر ثابت ہو کہ یہ بھی ایک وقت معین شبانہ روز خواہ زائد کے بعد سرکہ ہوجاتی ہے اور گاد میں قوت سکر یہ نہ رہنا اس بنا پر ہے تو اب اس کی طہارت وحلت میں شبہ نہیں۔ اور روٹی جو ایسی گاد سے خمیر کی جائے یقیناً حلال وطیب اور اس کی بیع روا ہے، یوں ہی اگر پایہ ثبوت کو پہنچے کہ مدت مقررہ پر اس کے اجزا ضرور سرکہ ہوجاتے ہیں یہاں تک کہ وہ جز بھی جو آٹے میں مل کر آگ پر پک چکے تو اس صورت میں اس مدت کے مرور پر روٹی کی طہارت وحلت وجواز بیع کا حکم ہوجائے گا اگر چہ ابتدائً اس میں مسکر اجزا ملے ہوں کہ جب وہ اجزا مسکر نہ رہے سرکہ ہوگئے طاہر وحلال ہوگئے۔ اور روٹی کی حرمت ونجاست جو انھیں کے باعث تھی زائل ہوگئی درمختار میں ہے: لوعجن خبز بخمر صب فیه خل یذهب اثر فیطهره، ردالمحتار میں ہے: لانقلاب ما فیه من اجزاء الخمر خلا۔ اور اس کا ثبوت قابل قبول نہ ہوتو وہی حکم نجاست وحرمت رہے گا، لأن موجبها معلوم ودلیل المزیل معدوم والیقین لایزول بالشک۔ (فتاویٰ رضویہ قدیم جلد ۱۰ صفحہ ۵۳ مطبوعہ رضا اکیڈمی ممبئی)

اسی میں ہے:

درمختار میں ہے: لو تفتت فیه نحو ضفدع جاز الوضوء به لا شربه لحرمة لحمه۔ (فتاویٰ رضویہ قدیم جلد ۱۰ صفحہ ۵۲ مطبوعہ رضا اکیڈمی ممبئی)

مراقی الفلاح میں ہے: وتطهر نجاسة استحالت عینها کان صارت ملحاً او تراباً او طروناً او احترقت بالنار فتصیر رماداً طاهراً علی الصحیح لتبدل الحقیقة کالعصیر یصیر خمراً فینجس ثم یصیر خلاً فیطهر۔

اس کے تحت طحطاوی علی المراقی میں ہے: وتطهر نجاسة استحالت عینها فیجوز الانتفاع بها وهذا قول محمد وهو المختار للفتویٰ لان زوال الحقیقة یستتبع زوال الوصف۔ (طحطاوی علی المراقی صفحہ ۱۶۵ باب الانجاس والطہارۃ عنہا)

عالمگیری میں ہے: خشبة أصابتها نجاسة أو سرقین فاحترقت فصارت رماداً فوقع في الماء القلیل لایفسده عند محمد رحمه الله وعلیه الفتویٰ هکذا في المضمرات۔ (عالمگیري ۱/۴۷ مکتبه رشیدیه کوٹه)

اسی میں ہے: أما الخنزیر فجمیع اجزائه نجسة کذا في الاختیار شرح المختار۔ (عالمگیري ۱/۴۷ مکتبه رشیدیه کوٹه)

عالمگیری میں ہے کہ کنویں میں چوہا یا کوئی جانور مرا اور معلوم نہیں کب مرا تو اگر پھولا پھٹا نہیں تو ایک دن ایک رات کی نماز دہرانی ہوگی اور پھولا پھٹا ہو تو تین دن تین رات کی۔ هذا عند ابی حنیفة رحمه الله وقالا لیس علیهم اعادة شئ حتی یتحققوا امتی وقعت کذا فی الهدایة۔ اور اگر پانی میں گرنے کا وقت معلوم ہو تو اس وقت سے نمازیں دہرانی ہوں گی۔ اس کے بعد عالمگیری میں ہے: وما عجن من العجین بذلک الماء ففي الاستحسان ان کانت متفسخة لایؤکل ما عجن بذلک منذ ثلاثة ایام وان کانت غیر متفسخة لایوکل منذ یوم وبه أخذ أبو حنیفة رحمه الله کذا في المحیط۔ (عالمگیری ۱/۲۰،۲۱)

فتاویٰ قاضی خاں میں ہے: ماء الطابق نجس قیاساً لیس بنجس استحساناً وصورته اذا حرقت العذرة في بیت فاصاب ماء الطابق ثوب انسان

لایفسدہ استحسانا مالم یظھر اثر النجاسۃ فیہ وکذا الاصطبل اذا کان حاراً وعلی کوّتہ طابق وبیت البالوعۃ اذا کان علیہ طابق فعرق الطابق وتقاطر منہ وکذا الحمام اذا اھریق فیہ النجاسات فعرق حیطانھا وکُوّتھا وتقاطر منہ وکذا لو کان فی الاصطبل کوز معلق فیہ ماء فترشح من اسفل الکوز فی القیاس یکون نجساً لان البلۃ فی اسفل الکوز صار نجساً بنجاسۃ الاصطبل وفی الاستحسان لاینجس لان الکوز طاھر والماء الذی فیہ طاھر فمایترشح منہ یکون طاھراً۔(فتاویٰ قاضی خاں اول صفحہ ۱۱،۱۰ مطبوعہ کوئٹہ)

اسی میں ہے:الحمار اذا وقع فی الملحمۃ وصار ملحاً کان الکل طاھراً حل اکلہ فی قول محمد رحمہ اللہ وعلی قول ابی یوسف رحمہ اللہ نجس وکذا العذرۃ اذا احرقت فصارت رماداً والطین النجس اذا جعل منہ الکوز او القدر فطبخ یکون طاھراً۔(منہ صفحۃ ۱۲)

فتاویٰ سراجیہ للعلام امام سراج الدین علی بن عثمان اوشی حنفی (متوفی ۵۶۹ھ) میں ہے:

بعرۃ من بعر الفارۃ اذا وقعت فی وقر حنطۃ فطُحنت والبعرۃ فیھا او وقعت فی زقّ دھن لم یفسد الدقیق والدھن مالم یتغیر طعمھما مذکورۃ فی الواقعات الحسامیۃ،ماء المطر اذ جری فی المیزاب من السطح وکانت علی السطح عذرات فالماء طاھر،وان کانت العذرۃ عند المیزاب فان کان اکثر الماء لایلاقی العذرۃ فھو طاھر والا فنجس۔(فتاویٰ سراجیۃ صفحۃ ۳۸ مطبوعۃ دار الکتب العلمیۃ بیروت)

اسی میں ہے:الماء الطاھر اذا اختلط بالتراب النجس او علی القلب قال مشائخ بخاری أیھما کان غالباً فالعبرۃ لہ وقال الفقیہ ابو اللیث رحمہ اللہ تعالیٰ أیھما کان نجساً فالعبرۃ لہ۔(منہ صفحہ ۳۸)

البحر الرائق میں ہے:وفی التجنیس طبخت الحنطۃ فی الخمر قال ابو یوسف تطبخ بالماء ثلاثاً وتجفف کل مرۃ وکذا اللحم،وقال ابو حنیفۃ اذا طبخت بالخمر لاتطھر أبداً وبہ یفتی اھ۔والکل عند محمد لایطھر أبداً وفی الظھیریۃ ولو صبت الخمر فی قدر فیھا لحم ان کان قبل الغلیان یطھر اللحم بالغسل ثلاثا،وان کان بعد الغلیان لایطھر،وقیل یغلی ثلاث مرات کل مرۃ بماء طاھر ویجفف فی کل مرۃ وتجفیفہ بالتبرید، الخبز الذی عجن بالخمر لایطھر بالغسل ولو صب فیہ الخل وذھب أثرھا یطھر الدھن النجس یطھر بالغسل ثلاثاً۔وحیلتہ أن یصب الماء علیہ فیعلو الدھن ھکذا یفعل ثلاث مرات۔امرأۃ تطبخ مرقۃ فجاء زوجھا سکران وصب الخمر فیھا فصبت المرأۃ فیھا خلا ان صارت المرقۃ کالخل فی الحموضۃ طھرت۔(البحر الرائق ۲۱۵/۱ باب الانجاس مطبوعہ دار الکتاب دیوبند)

درمختار کی عبارت:''ویطھر زیت تنجس بجعلہ صابوناً'' کی شرح میں علامہ شامی لکھتے ہیں:ثم اعلم ان العلۃ عند محمد ھی التغیر وانقلاب الحقیقۃ وانہ یفتی بہ للبلوی کما علم مما مر،ومقتضاہ عدم اختصاص ذلک الحکم بالصابون فیدخل فیہ کل ما کان فیہ تغیر وانقلاب الحقیقۃ وکان فیہ بلوی عامۃ فیقال:کذلک فی الدبس المطبوخ اذا کان زبیبہ متنجساً،ولا سیما ان الفارید خلہ فیبول ویبعر فیہ وقد یموت فیہ،وفیہ بحث کذلک بعض شیوخ مشائخنا فقال:وعلی ھذا اذا تنجس السمسم ثم صار طحینۃ یطھر خصوصاً وقد عمت بہ البلویٰ،وقاسہ علی ما اذا وقع عصفور فی بئر حتی صار طیناً لایلزم اخراجہ لاستحالتہ۔قلتُ:لکن قد یقال ان الدبس لیس فیہ انقلاب حقیقۃ لانہ عصیر جمد بالطبخ،وکذا السمسم اذا درس واختلط دھنہ باجزائہ ففیہ تغیر وصف فقط کلبن صار جبناً،وبرّ صار طحیناً وطحین صار طرطیراً وعذرۃ صارت رماداً أو حمأۃ،فان ذلک کلہ انقلاب حقیقۃ الی حقیقۃ اخریٰ لامجرد انقلاب وصف کما سیأتی واللہ اعلم۔(رد المحتار باب الانجاس:۲۵۰/۱)

جیلیٹن کی ماہیت، بنانے کا طریقہ، اوراس کا استعمال

جیلیٹن کی حقیقت وماہیت، بنانے کا طریقہ، اوراس کے استعمال سے متعلق ضروری معلومات ہم ذیل میں درج کرتے ہیں۔ واضح رہے کہ یہ معلومات ہم نے تین درج ذیل معتبر ذرائع سے اخذ کی ہیں: (۱) معلومات کی مشہور ویب سائٹ ''وکی پیڈیا''، (۲) غذا تیار کرنے والے ماہرین کی ٹیم، (۳) میڈیکل نیوز کا مجلہ۔ اس سوال نامے کے آخر میں ان کا انگریزی متن اسی ترتیب سے ''ویب اڈریس'' کے ساتھ طالبانِ تحقیق کے لیے شامل کر دیا ہے۔

جیلیٹن کا تعارف:

''جیلیٹن'' ایک پروٹین (لحمیہ) ہے جو ''کولیجین'' (Collagin) سے بنائی جاتی ہے۔ (Collagin) جانوروں کے اعضا میں موجود ہوتی ہے۔ ''کولیجین'' ایک فائبرس پروٹین (Fibrous Protein) ہے جو گوشت، ہڈی اور جلد کے باہمی ربط کا کام کرتی اوران کو مستحکم بنائے رکھتی ہے، اس ''کولیجین'' کو نکال کر ایک خاص عمل دیا جاتا ہے تو اس سے ایک بے رنگ اور بے مزہ سا مادہ نکلتا ہے جس کو ''جیلیٹن'' کہا جاتا ہے۔ جب جیلیٹن ٹھنڈی ہو جاتی ہے تو اس کی ہیئت جیلی کی طرح ہوتی ہے۔ جیلیٹن واحد پروٹین ہے جس میں مائعات کو گاڑھا بنانے کی صلاحیت موجود ہوتی ہے، گوشت بھونتے ہوئے اس کے اثرات محسوس کیے جاسکتے ہیں کہ گوشت سے کچھ رقیق مادہ نکل کر برتن کے پیندے پر گرتا ہے، جس میں جو ہلکی سی لزوجت ہوتی ہے، اس لزوجت کا سبب اس میں موجود ''جیلیٹن'' ہی ہے۔ کسی دوسرے مکثّف ملائے بغیر وہ چکناہٹ ہی اس عرق کو ابال کر لذیذ شوربا بنانے میں مدد کرتی ہے۔ اسی وجہ سے شوربا ٹھنڈا ہونے کے بعد Gel کی طرح جم جاتا ہے۔ جیلیٹن کی بجائے میدہ، آٹا وغیرہ کوئی اور مکثّف استعمال کیا جائے تو اُس عرق کو شفاف Gel بنانے کی بجائے (Cream) کریم کی طرح کثیف اور غیر شفاف بنا دے گا، جب کہ جیلیٹن' عرق کو شیشے کی طرح شفاف رکھتے ہوئے لطیف سا جما دیتی ہے۔

جیلیٹن زیادہ تر خنزیر کے چمڑے سے نکالی جاتی ہے، گائے اور دیگر مویشی جانوروں کی کھال سے بھی نکالی جاتی ہے۔ چمڑے میں وزن کے اعتبار سے تیس فیصد Collagin ہوتا ہے۔ جیلیٹن بنانے کے لیے خنزیر کے چمڑے کو تقریباً چوبیس گھنٹے کے لیے ہلکے تیزاب میں ڈال دیتے ہیں جس میں بھیگ کر اس کے اندر موجود ''کولیجین'' کے اندر جو پروٹین ہوتی ہے اس کے باہمی چپکے ہوئے اجزا کھل جاتے ہیں، جس کے نتیجہ میں اس پروٹین کے وہ اجزا جو ایک دوسرے سے بندھے ہوئے ہوتے ہیں وہ الگ الگ ہو جاتے ہیں انھیں اجزا کو صاف کر کے سکھا لیا جاتا ہے پھر اس کو پتلی تہہ دے کر جما لیا جاتا ہے یا پاؤڈر کی شکل میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔ اس میں ۹۰ فیصد جیلیٹن ہوتا ہے، ۸ر فیصد پانی اور ۲ر فیصد نمک اور گلوکوز ہوتا ہے۔

جیلیٹن کا استعمال اور مقاصد:

جیلیٹن غذاؤں اور دواؤں میں اس لیے استعمال کی جاتی ہے کہ اسے شفاف رکھتے ہوئے Gel بنا دے۔ اس لیے اسے ''مکثِف مائعات'' کہا جاسکتا ہے۔ نیز اس کو ملانے سے مصنوع غذا یا دوا لطیف ملائم اور چمک دار بن جاتی ہے۔ کسی بھی مائع میں جیلیٹن ڈال کر پکائیں تو وہ اسے گاڑھا بنا دے گی، جو ٹھنڈا ہو کر جم جائے گا اور شیشے کی طرف شفاف نظر آئے گا لیکن اس کا انجماد اتنا ہی لطیف ہوتا ہے کہ تھوڑی سے حرارت سے پگھلنا شروع ہو جاتا ہے، اسی وجہ سے ایسی چیزیں زبان پر رکھتے ہی زبان کی حرارت سے گھلنے لگتی ہیں۔

جیلیٹن جس کو ہائیڈرولائزڈ کولیجن بھی کہا جاتا ہے۔ عموماً اسے غذا، دوا، منشیات، وٹامین کے کیپسول، گمی کینڈی، مارشمیلو، فوٹو گرافی کی فلم اور کاغذ اور دیگر سامان آرائش میں استعمال کیا جاتا ہے، اسے ٹوٹی ہوئی ہڈیوں کی اصلاح یا سپلمنٹ کے لیے بھی کھایا جاتا ہے۔ میڈیکل نیوز کے مجلّے میں درج ہے کہ:

The health benefits of gelatin are similar to the benefits of collagen since gelatin contains the same amino acids. یعنی جیلیٹن کے وہی فوائد ہیں جو کہ کولیجین کے ہیں کیوں کہ جلیٹین کے ایمینو ایسیڈ وہی رہتے ہیں۔ اس سے اندازہ ہوا کہ اس میں تبدیلی کس درجے کی ہوتی ہے؟

جلیٹین بنانے کا طریقہ:

جیلیٹن گوشت اور چمڑے کی بالواسطہ پیداوار (By-Product) ہے۔ زیادہ تر جیلیٹن خنزیر کی جلد، اس کی اور دیگر چوپایوں کی ہڈیوں یا مویشی

جانوروں کی کھال سے بنتی ہیں۔ مختلف عملیات کے واسطے سے کولیجین جیلیٹین میں بدل جاتی ہے، کولیجین کے اندر موجود مالیکیول کی اپنی ساخت اور دوسرے مالیکیول کے ساتھ اُس مضبوط ربط کو توڑنا ضروری ہوتا ہے جو غیر منحل کولیجین کو مستحکم رکھتا ہے۔ جیلیٹین کو تیار کرنے کے تین مدارج ہوتے ہیں، جو درج ذیل ہیں:

(۱) پہلا عمل: جیلیٹن کی تیاری کے لیے استعمال کیا جانے والا خام مال اگر ہڈیوں سے نکالا گیا ہے تو اسے تیزابی محلول کے ذریعہ اس کے کیلشیم اور نمک کے ذرات کو دور کیا جاتا ہے۔ اس کی چربی کو کم کرنے کے لیے گرم پانی یا دیگر محلل کو استعمال کیا جاتا ہے، تاکہ Extraction یعنی درمیانی عمل سے پہلے چربی ایک فیصد سے زیادہ نہ رہے۔ اور اگر کچا مال موٹی کھالوں والا ہے تو اس کے لیے حجم کم کرنے، دھلنے، بال دور کرنے، چکنائی زائل کرنے کا عمل ضروری ہوتا ہے، تاکہ چمڑے کو درمیانی عمل یعنی جیلیٹن کشید کرنے کے لیے تیار کرلیا جائے۔ اس عمل میں کولیجین کو Hydrolysis کرنے کے (یعنی پروٹین نکالنے کے لیے کیمیائی آبی عمل دینا) تین طریقے ہوتے ہیں:

Acid, Alkali, Enzymatic Hydrolysis.

ایسڈ والا طریقہ ایسے خام مال کے لیے استعمال ہوتا ہے جس میں کم الجھاؤ ہو مثلاً خنزیر کی جلد کے کولیجین، جس میں دس سے اڑتالیس گھنٹے تک وقت درکار ہوتا ہے۔ Alkali Treatment نسبۃً پیچیدہ کولیجین کے لیے مناسب ہوتا ہے جیسے گائے بھینس کی کھالیں کہ اس میں زیادہ وقت یعنی چند ہفتے لگ سکتے ہیں۔ اس کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ جس کولیجین میں اب تک پیچیدہ کیمیائی اجزا ہیں ان کے الجھاؤ کو ختم کیا جائے۔ جیلیٹن کی صنعت میں اول طریق سے تیار شدہ کو A-Type Gelatin کہا جاتا ہے۔ اور دوسرے طریقے سے تیار شدہ کو B-Type Gelatin کہا جاتا ہے۔ تیسرا طریقہ Enzymiatic Hydrolysis اعلیٰ ترین طریقہ ہے، جس میں دوسرے طریق کی نسبت کم وقت لگتا ہے، اور اسکے نتیجہ میں مکمل اور صاف جیلیٹن تیار ہوتی ہے جس میں ظاہری خصوصیات بہتر ہوتی ہیں۔

(۲) دوسرا عمل: Extraction یعنی اس سے جیلیٹن کشید کرنے کا عمل: کچا مال تیار ہوجانے کے بعد جزوی طور پر صاف کولیجین کو پانی یا تیزابی محلول میں خاص درجہ حرارت پر رکھتے ہوئے اس سے جیلیٹن کشید کرلی جاتی ہے۔

(۳) آخری عمل Recovery: اس میں مختلف قسم کے کام ہوتے ہیں مثلاً: فلٹر کرنا، بخارات اڑا دینا، سکھانا، پیسنا، برابر تہہ دینا۔ یہ سب عمل اس پر منحصر ہے کہ کس طرح جیلیٹن کو کشید کرنا ہے اور اس کو کیسے استعمال کرنا ہے۔

☆☆☆

جیلیٹین کے متعلق مذکورہ معلومات کا انگریزی متن درج ذیل ہے:

Gelatin

Web Address: https://en.wikipedia.org/wiki/Gelatin

Gelatin or gelatine (from Latin: gelatus meaning "stiff" or "frozen") is a translucent, colorless, brittle (when dry), flavorless food ingredient that is derived from collagen obtained from various animal body parts. It is also referred to as hydrolyzed collagen, collagen hydrolysate, gelatine hydrolysate, hydrolyzed gelatine, and collagen peptides. It is commonly used as a gelling agent in food, medications, drug and vitamin capsules, photographic films and papers, and cosmetics.

Substances containing gelatin or functioning in a similar way are called "gelatinous". Gelatin is an irreversibly hydrolyzed form of collagen, wherein the hydrolysis results in the reduction of protein fibrils into smaller peptides, which will have broad molecular weight ranges associated with physical and chemical methods of denaturation, based on the process of hydrolysis. It is found in most gummy candy, as well as other products such as marshmallows, gelatin desserts, and some ice creams, dips, and yogurts.[1] Gelatin for recipe use comes in the form of powder, granules, or sheets. Instant types can be added to the food as they are; others need to be soaked in water beforehand.

Production of hydrolyzed collagen

Hydrolyzed collagen is produced from collagen found in the bones, skin, and connective tissue of animals. The process of hydrolysis involves breaking down the molecular bonds between individual collagen strands and peptides using combinations of physical, chemical or biological means. Typically, with skin-sourced collagen (Type-I collagens), hides are put in a lime slurry pit for up to 3 months, loosening collagen bonds; the hides are then washed to remove lime, and the collagen extracted in boiling water. The extracted collagen is evaporator concentrated, desiccated with drum driers, and pulverized.

Production

Gelatin is made from by-products of the meat and leather industries. Most gelatin is derived from pork skins, pork and cattle bones, or split cattle hides.[37] Gelatin made from fish by-products avoids some of the religious objections to gelatin consumption.[33] The raw materials are prepared by different curing, acid, and alkali processes that are employed to extract the dried collagen hydrolysate. These processes may take several weeks, and differences in such processes have great effects on the properties of the final gelatin products.

Gelatin also can be prepared at home. Boiling certain cartilaginous cuts of meat or bones results in gelatin being dissolved into the water. Depending on the concentration, the resulting stock (when cooled) will form a jelly or gel naturally. This process is used for aspic.

While many processes exist whereby collagen may be converted to gelatin, they all have several factors in common. The intermolecular and intramolecular bonds that stabilize insoluble collagen must be broken, and also, the hydrogen bonds that stabilize the collagen helix must be broken.[30]

The manufacturing processes of gelatin consists of three main stages:

1.Pretreatments to make the raw materials ready for the main extraction step and to remove impurities that may have negative effects on physiochemical properties of the final gelatin product.

2. The main extraction step, which usually is done with hot water or dilute acid solutions as a multistage extraction to hydrolyze collagen into gelatin.

3.The refining and recovering treatments including filtration, clarification, evaporation,

sterilization, drying, rutting, grinding, and sifting to remove the water from the gelatin solution, to blend the gelatin extracted, and to obtain dried, blended, ground final product.

Pretreatments

If the raw material used in the production of the gelatin is derived from bones, dilute acid solutions are used to remove calcium and other salts. Hot water or several solvents may be used to reduce the fat content, which should not exceed 1% before the main extraction step. If the raw material consists of hides and skin; size reduction, washing, removal of hair from hides, and degreasing are necessary to prepare the hides and skins for the main extraction step.

Collagen hydrolysis is performed by one of three different methods: acid-, alkali-, and enzymatic hydrolysis. Acid treatment is especially suitable for less fully cross-linked materials such as pig skin collagen and normally requires 10 to 48 hours. Alkali treatment is suitable for more complex collagen such as that found in bovine hides and requires more time, normally several weeks. The purpose of the alkali treatment is to destroy certain chemical crosslinks still present in collagen. Within the gelatin industry, the gelatin obtained from acid-treated raw material has been called type-A gelatin and the gelatin obtained from alkali-treated raw material is referred to as type-B gelatin.[38]

Advances are occurring to optimize the yield of gelatin using enzymatic hydrolysis of collagen. The treatment time is shorter than that required for alkali treatment, however, and results in almost complete conversion to the pure product. The physical properties of the final gelatin product are considered better.[39]

Extraction

After preparation of the raw material, i.e., reducing cross-links between collagen components and removing some of the impurities such as fat and salts, partially purified collagen is converted into gelatin by extraction with either water or acid solutions at appropriate temperatures. All industrial processes are based on neutral or acid pH values because although alkali treatments speed up conversion, they also promote degradation processes. Acidic extraction conditions are extensively used in the industry, but the degree of acid varies with different processes. This extraction step is a multistage process, and the extraction temperature usually is increased in later extraction steps, which ensures minimum thermal degradation of the extracted gelatin.

Recovery

This process includes several steps such as filtration, evaporation, drying, grinding, and sifting. These operations are concentration-dependent and also dependent on the particular gelatin used. Gelatin degradation should be avoided and minimized, so the lowest temperature possible is used for the recovery process. Most recoveries are rapid, with all of the processes being done in several stages to avoid extensive deterioration of the peptide structure. A deteriorated peptide structure would result in a low gel strength, which is not generally desired

The Science of Gelatin

By Fine Cooking Editors

Web Address: https://www.finecooking.com/article/the-science-of-gelatin

By David Joachim and Andrew Schloss

From Fine Cooking #132, pp. 28-29

Easy to use, easy to find, and able to assume the flavor and color of whatever liquid it's dissolved in, gelatin is a versatile thickener for both sweet and savory cooking-it's the secret to the shimmering glaze of a perfectly reduced pan sauce and the silky mouth-feel of an ethereal panna cotta. Mix gelatin with liquid and heat it up, and it dissolves into a thin, clear,

flawless sauce; let it cool and the liquid firms up into a jewel-like solid. But as soon as that solid hits the warmth of your mouth, it becomes fluid again. Here, we'll explain where this magical ingredient comes from, the science behind how it works, and how to successfully use it in your cooking.

Where does gelatin come from?

Gelatin is a mild-tasting protein derived from the collagen in animal tissue, and it's the only protein with the power to thicken liquids. You can see its effect every time you roast meat. The drippings in the bottom of the roasting pan owe their slightly sticky consistency to gelatin. That viscosity allows you to boil those juices into a luscious sauce without the addition of any other thickener. It's also why the juices set into a solid gel as they cool. Unlike starch- and flour-thickened sauces that are opaque and creamy, sauces thickened with gelatin are crystal clear and syrupy.

Most gelatin is produced from pig skin, which contains about 30% collagen by weight. Collagen is the connective tissue protein that gives strength to muscles and tendons and resiliency to an animal's skin and bones. To make gelatin, pig skin is soaked in dilute acid for about 24 hours, which unravels the crosslinking protein bonds in the collagen. The resulting free protein chains are extracted, filtered, purified, and dried into sheets or granules (powder) that are around 90% gelatin, 8% water, and 2% salts and glucose.

How does gelatin work?

Gelatin is unlike any other protein used in the kitchen. Typically, food proteins respond to heat by unraveling, then bonding to one another and coagulating into a firm, solid mass. For example, think of a frying egg. The liquid protein of the white, called albumin, firms up into a solid mass of egg white as it heats. But gelatin proteins don't readily form bonds with one another. Heat causes them to initially unravel and disperse just like any protein. They never form new bonds, though, so the liquid in which they're dispersed stays fluid. Because gelatin proteins are long and stringy, they tend to become interwoven, causing the hot liquid in which they are suspended to thicken, but not completely solidify when warm. As gelatin cools (as in a pan of cooled meat drippings), the protein strands line up next to each other and twist into long ropes, transforming the liquid into a firm gel.

Are there vegetarian alternatives to gelatin?

Yes. Vegetarian substitutes for gelatin are made from carbohydrates rather than proteins. The most common vegetarian gelling agents are agar (aka kanten) and carrageenan (aka Irish moss), both extracted from red algae, a type of seaweed.

Popular in Asian cooking and widely available in health food stores and Asian markets, agar works much like gelatin in that it's soaked in cold water and dissolved in hot liquid, which then firms up into a gelled solid upon cooling. The main difference for the cook is that gels made with agar must be boiled to completely dissolve the carbohydrates, whereas gels made with gelatin actually weaken if the mixture is boiled. The other difference is that while gelatin melts near body temperature (95°F to 100°F), agar melts at about 185°F, so agar gels will not melt into a tongue-coating liquid in your mouth. Agar gels also tend to have a more fragile and crumbly texture than gelatin gels. However, agar has an even greater gelling capacity than

gelatin-you need only about 1/2 teaspoon of agar powder to firmly gel 1 cup of liquid as opposed to 2-1/2 teaspoons for powdered gelatin.

Carrageenan (Irish moss) has a unique property: It can thin under pressure, yet return to its original viscosity once the pressure is released. For this reason, it's often used in industrial food production, where it can be pumped through factory pipelines without losing its thickening ability. It's a preferred thickener for ice creams and bottled sauces.

There are three classes of carrageenans: kappa, iota, and lambda. Kappa carrageenans produce firm gels; iota carrageenans produce softer, more elastic gels; and lambda carrageenans gel only when mixed with proteins, such as those in dairy products.

Some studies suggest that carrageenans may result in the development of gastrointestinal inflammation; however, the Federal Drug Administration and the National Organic Program currently consider carrageenans safe for human consumption.

☆☆☆☆☆

Medical News

Web Address: **https://www.medicalnewstoday.com/articles/319124.php**

What is gelatin? Most people are familiar with flavored, colorful gelatin. But it may be surprising to learn that gelatin is mostly made up of protein.

Gelatin is made by boiling animal bones, cartilage, and skin to extract the collagen. Collagen is a fibrous protein that connects muscles, bones, and skin in animals.

When collagen is processed, it becomes a flavorless, colorless substance called gelatin. After gelatin cools, it has a jelly-like texture.

Unlike collagen, gelatin dissolves in hot water, and the texture makes it practical to use in sauces, soups, and desserts.

The health benefits of gelatin are similar to the benefits of collagen since gelatin contains the same amino acids.

Uses

Gelatin may be used in food products, medications, and cosmetics as a gelling agent.

Gelatin is commonly found in gummy candies, marshmallows, and the coating of drug capsules. It is also eaten as a bone broth or taken as a supplement.

Benefits

Gelatin may have a range of health benefits, including the following:

1. Improving skin health

Collagen is what gives skin its healthy and youthful appearance. As people age, they naturally lose collagen, which causes the skin to become less firm. The result is skin that has wrinkles and lines. As gelatin is a great source of collagen, it may be a natural way to improve the skin's appearance.

2. Providing protein

One benefit of gelatin is that it provides nearly 2 grams (g) of protein per ½ cup. Protein is considered a macronutrient, which means the body needs a large amount.

Some animal sources of protein also contain significant amounts of unhealthy fat. Gelatin is a protein source that does not contain fat.

فیصلہ

بابت: جیلیٹن آمیز دواؤں اور غذاؤں کا شرعی حکم

بموقع سولہواں سالانہ فقہی سیمینار شرعی کونسل آف انڈیا، بریلی شریف

منعقدہ: ۲۱، ۲۲/رجب المرجب ۱۴۴۰ھ مطابق ۲۹، ۳۰/مارچ ۲۰۱۹ء (نشست اول ودوم)

بمقام: علامہ حسن رضا کانفرنس ہال، مرکز الدراسات الاسلامیہ جامعۃ الرضا، بریلی شریف

سوال (۱) انقلاب ماہیت کی اصطلاحی تعریف کیا ہے، اور کیا یہ تعریف ''کولیجین'' سے ''جیلیٹن'' بنانے پر صادق آتی ہے؟ اور کیا اس بناء پر خنزیر اور دیگر ذرائع سے بنائی گئی جیلیٹن حرام قرار پائے گی؟

الجواب:

(الف) باتفاق رائے طے ہوا کہ کسی شے کا اپنی اصل یا وصف خاص (جو بنائے حکم ہے) کے اعتبار سے اس طرح بدل جانا کہ وہ دوسری شے ہو جائے، انقلاب ماہیت ہے۔ تعریف مذکور درج ذیل عبارات سے مأخوذ ہے:

بدائع میں ہے: ''ان النجاسۃ لما استحالت وتبدلت اوصافہا ومعانیہا خرجت عن کونہا نجاسۃ لانہا اسم لذات موصوفۃ فتنعدم بانعدام الوصف وصارت کالخمر اذا تخللت'' [ج ۱، ص ۲۴۳، زکریا بکڈپو]

بہار شریعت میں ہے: ''جو چیزیں ایسی ہیں کہ وہ خود نجس ہیں (جن کو ناپاکی اور نجاست کہتے ہیں) جیسے شراب یا غلیظ، ایسی چیزیں جب تک اپنی اصل کو چھوڑ کر کچھ اور نہ ہو جائیں، پاک نہیں ہو سکتیں، شراب جب تک شراب ہے، نجس ہی رہے گی اور سرکہ ہو جائے تو اب پاک ہے''۔

(ب) سوالنامے میں کولیجین سے جیلیٹن بنانے کی جو تفصیل مذکور ہے، اس کی روشنی میں بحث وتمحیص کے بعد باتفاق مندوبین کرام طے ہوا کہ انقلاب ماہیت کی یہ تعریف کولیجین سے جیلیٹن بنانے پر صادق نہیں آتی۔

(ج) خنزیر اور دیگر حرام ذرائع سے بنائی گئی جیلیٹن حرام ہے۔ واللہ تعالیٰ اعلم

سوال (۲) اگر قلب ماہیت نہیں تو جس جیلیٹن کے متعلق یقین سے معلوم نہ ہو کہ یہ حرام ذرائع سے لی گئی ہے یا حلال ذرائع سے، اور احتمال دونوں کا ہو، کیا اسے اس ظن غالب کی بنا پر حرام قرار دیا جائے کہ وہ خنزیر سے لی گئی ہو؟ یا اس احتمال کی بنا پر حلت کا حکم ہوگا کہ ہو سکتا ہے حلال ذرائع سے لی گئی ہو؟

الجواب: جس جیلیٹن سے متعلق یقین سے معلوم نہ ہو کہ حرام ذرائع سے لی گئی ہے، وہ حلال ہے۔ الاشباہ میں ہے: ''شک فی وجود النجس فالاصل بقاء الطہارۃ'' [ص ۶۲]۔

حدیقہ ندیہ میں ہے: ''لا حرمۃ الا مع العلم لا مع الشک والظن لأن الاصل فی الأشیاء الحل'' [ج ۲، ص ۷۳۸]۔ واللہ تعالیٰ اعلم

سوال (۳) جیلیٹن پر مشتمل دوائیں اور غذائیں مارکیٹ میں عام ہوگئی ہیں اور عام مسلمان بھی اسے لیتے اور استعمال کرتے ہیں، حالانکہ جوخواص حلال وحرام کو اہمیت دیتے ہیں ان کے لئے بچنا مشکل نہیں، اور حلال متبادل بھی مارکیٹ میں مل سکتے ہیں، ایسی صورت میں عامۃ الناس کے استعمال کی بنا پر کیا اسے ''عموم بلویٰ'' قرار دے کر حلت کا حکم ہوگا؟

الجواب: جب بازار میں دستیاب جیلیٹن آمیز دواؤں اور غذاؤں کی حرمت ونجاست مشتبہ ہو اور کسی خاص دوا یا غذا میں حرام جیلیٹن ملنے کا ثبوت بطریق شرعی نہ ہو تو وہ اصل حکم کے مطابق حلال ہے، اس کا خریدنا، بیچنا اور استعمال کرنا درست ہے۔ اس کے لئے عموم بلویٰ کا سہارا لینے کی حاجت نہیں۔

اشباہ مع الغمز میں ہے: ''اذا اختلط الحلال بالحرام فی البلد فانه یجوز الشراء والأخذ الاأن تقوم دلالة علی أنه من الحرام'' [ج ۱ ص ۳۸۵]

اور غمز العیون میں ہے: ''کون الغالب فی السوق الحرام لا یستلزم کون المشتریٰ حراماً لجواز کونه من الحلال المغلوب والأصل الحل'' [ج ۱، ص ۳۸۵]۔ واللہ تعالیٰ اعلم

سوال (۴) کیا عام مسلمان پر واجب ہے کہ ایسی دوا یا غذا خریدتے وقت لیبل دیکھ کر معلوم کریں کہ اس میں جیلیٹن تو نہیں ہے؟ اور ہو تو معلوم کریں کہ حرام ذرائع سے تو نہیں؟

الجواب: جب بازار میں حرام وحلال دونوں طرح کی دوائیں اور غذائیں دستیاب ہیں تو دوا یا غذا خریدتے وقت مسلمان پر یہ واجب نہیں کہ اس میں جیلیٹن ہونے یا نہ ہونے کی تحقیق کرے، ہاں! تحقیق کر لے تو بہتر ہے۔

فتاویٰ رضویہ میں ہے: ''بلکہ صرف اس قدر حکم ہے کہ وہ چیز تصرف میں لائیں جو اپنی اصل میں حلال اور طیب ہو اور اسے مانع و نجاست کا عارض ہونا ہمارے علم میں نہ ہو، لہٰذا جب تک خاص اس شے میں جسے استعمال کرنا چاہتا ہے، کوئی مظنۂ قویہ حظر و ممانعت کا نہ پایا جائے، تفتیش وتحقیقات کی بھی حاجت نہیں، مسلمان کو روا کہ اصل حلت وطہارت پر عمل کرے، اور ''یمکن و یحتمل وشاید ولعل'' کو جگہ نہ دے'' [ج ۳، ص ۵۶۶، امام احمد رضا اکیڈمی]

حدیقہ ندیہ میں ہے: ''ولا یلزمه السوال عن شیء حتی یطلع علی حرمته و یتحقق بها فیحرم علیه'' [ج ۲، ص ۶۶۶]۔ واللہ تعالیٰ اعلم

سوال (۵) اگر جیلیٹن آمیز اشیاء پر حرمت کا ہی حکم ہے تو کیا تغذی یا تداوی کی کسی خاص صورت میں ان کے استعمال کی اجازت ہوگی؟ جواب اگر مثبت ہے تو وہ کیا صورتیں ہوسکتی ہیں؟

الجواب: جب جیلیٹن آمیز اشیاء پر حکم حرمت نہیں ہے تو اس کے استعمال کی اجازت ہے۔ ہاں! اگر کسی خاص چیز کے متعلق یقین ہو جائے کہ اس میں حرام جیلیٹن کی آمیزش ہے تو بلا ضرورت شرعیہ اس کا استعمال ناجائز ہے۔ واللہ تعالیٰ اعلم

سوال (۶) اگر عموم بلویٰ متحقق نہ ہو تو کیا اس بنا پر حرمت ونجاست میں تخفیف (کراہت تحریمی یا تنزیہی) کا حکم نکلتا ہے؟ کہ اس طرح کی چیزیں اب مارکیٹ میں عام ہوگئی ہیں اور ان سے بچنا ممکن نہ سہی دشوار ہے۔

الجواب: جیلیٹن کے متعلق جب تک حرمت ونجاست کا یقین نہ ہو، قاعدہ ''الأصل فی الاشیاء الحل'' کے اعتبار سے حلال ومباح ہے، اس کے لئے عموم بلویٰ مان کر راہِ جواز تلاش کرنے کی حاجت نہیں۔ واللہ تعالیٰ اعلم

سوال (۷) جس لیبل پر جیلیٹن کے معاًبعد کہیں پر کوشر (Kosher) لکھا ہو، کیا اس کی طہارت وحلت کا حکم ہوگا؟ یونہی لیبل سے یا صنعتی ادارے سے رابطہ کرنے سے معلوم ہوجائے کہ یہ جیلیٹن پودوں سے کشید کی گئی ہے تو اس پر حلت وطہارت کا حکم ہوگا؟

الجواب: یہود کا کسی چیز پر لفظ ''کوشر'' لکھ دینا شرعاً اس کی حلت کی دلیل نہیں، اگر وہ چیز اصل کے اعتبار سے پاک اور حلال ہے تو حکم حلت وطہارت ہوگا اور اگر وہ چیز حرام ونجس ہے تو اس پر حرمت ونجاست کا ہی حکم ہوگا۔ لفظ ''کوشر'' یہودیوں کے نزدیک حلال کا مترادف ہے جیسا کہ سوال نامہ میں درج ہے اور کسی چیز کی حلت وحرمت کی خبر دیانات سے ہے جس میں کافر کی خبر کا اعتبار نہیں۔

ہدایہ میں ہے: ''اما الدیانات فلا یکثر وقوعہا حسب وقوع المعاملات فجاز ان یشترط فیہا زیادۃ شرط فلا یقبل فیہا الا قول المسلم العدل لأن الفاسق متہم والکافر لا یلتزم الحکم فلیس لہ ان یلزم المسلم بخلاف المعاملات لان الکافر لا یمکنہ المقام فی دیارنا الا بالمعاملۃ ولا یتہیأ لہ المعاملۃ الا بعد قبول قولہ فیہا فکان فیہ ضرورۃ فیقبل ولا یقبل قول المستور فی ظاہر الروایۃ'' [ج۴ ص۴۳۸]۔ واللہ تعالیٰ اعلم

سوال (۸) کسی حلال چیز میں حرام شئ کی آمیزش کی خبر کوئی کافر دے تو شرعاً اس پر اعتماد جائز ہے یا نہیں؟

الجواب: حلال وحرام کی خبر باب دیانات سے ہے لہٰذا اگر کافر کسی چیز کی حلت وحرمت کی خبر دے تو وہ معتبر نہیں۔ فتاویٰ رضویہ میں ہے: ''گوشت خریدا ہو، کافر کہے اس میں لحم خنزیر ملا ہے، مسلمان کو اُس کا کھانا حلال اگر چہ اس کا صدق ہی غالب ہو'' [ج۳ ص۵۴۹، امام احمد رضا اکیڈمی، بریلی شریف] لیکن اگر اپنی تیار کردہ کسی چیز میں ایسی چیز کی آمیزش کی خبر دے جو شرعاً حرام ہو تو اس شئ کی آمیزش کی خبر دینا از قبیل دیانات نہیں، لہٰذا معتبر ہے۔ درمختار میں ہے: ''وأصلہ ان خبر الکافر مقبول بالاجماع فی المعاملات لا فی الدیانات'' [ج۹ ص۴۹۷]۔ واللہ تعالیٰ اعلم